

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 10.08.2023

### B&B Lemon Loaf Cake

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10249093</b>
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker Global	10249093
Baker & Baker BENELUX BV	29540
Baker & Baker FRANCE SARL	29540
Overig	
EAN-Code	8436542128537
GN-code (EU)	1905907000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Citroen gearomatiseerde cake met gekonfijte citroenschil en witte chocolade drizzle, gebakken, diepgevroren.

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** Portugal

#### GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	70 min	<b>Temperatuur:</b> 20 - 23 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	75 g	70,5 - 79,5 g		
<b>Hoogte</b>	82 mm	72 - 92 mm		
<b>Breedte</b>	20 mm	17 - 23 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Typisch, Citroen, Chocolade	<b>Geur:</b>	Typisch, Geen vreemde geuren
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Lichtgeel

#### INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem; Raapzaadolie; Suiker; Water; Ei-poeder; BOTER; Witte Chocolade (2,9%) (Suiker; Cacaoboter; Volle MELKpoeder; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); Magere MELKpoeder; Maïsbloem; Gekonfijte citroenschil (1,5%) (Citraenschil; Suiker; Glucose-fructosestroop; Voedingszuur: Citroenzuur); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Stabilisator: Glycerol; Natuurlijk citroenaroma; MELKeiwit; Zout; Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat.

Artikelnummer: 10249093

Laatste verandering op: 10.08.2023

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	1,915 kJ	(459 kcal)
Vetten:	26,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,6 g	
Koolhydraten:	48,0 g	
waarvan suikers:	24,7 g	
Eiwitten:	6,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8274 g	

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: NOTEN, SESAM.			

**GMO INFORMATIE**

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

**DUURZAAMHEID**

**Type:** Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan  
**Waarde:**  
**Supply chain model:**

**DIEET INFORMATIE**

**Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:** Ja  
**Geschikt voor veganisten:** Neen

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				PAM 16

<b>Artikelnummer:</b> 10249093	<b>Laatste verandering op:</b> 10.08.2023
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	Verpakt
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	2 - 8 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	1,875 kg	<b>Brutogewicht:</b>	2,047 kg	<b>Aantal stuks:</b> 25 ST
<b>Primaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE	
<b>Secundaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Tape			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier	

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

**VERKLARING**

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.